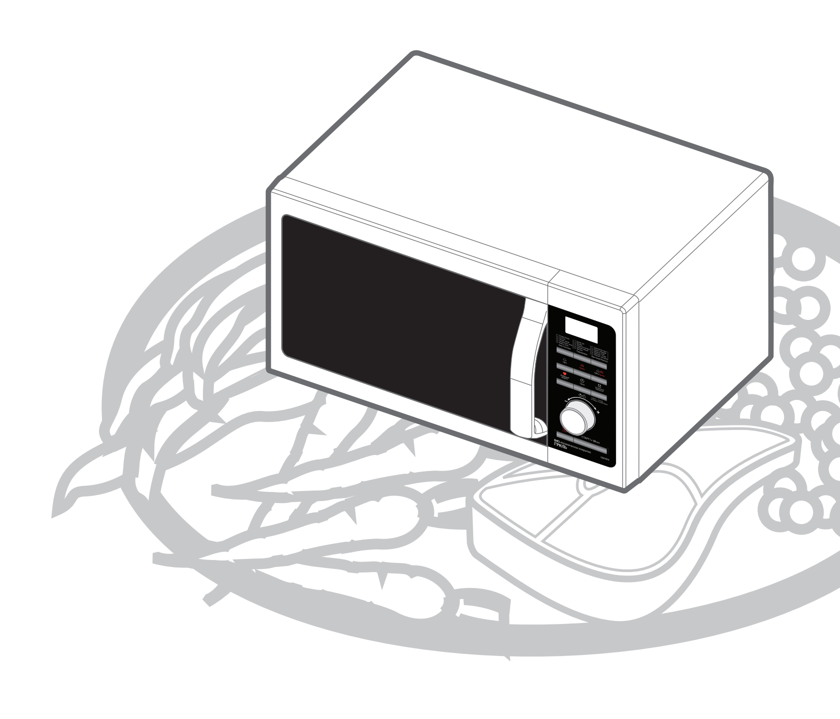


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

GE87KPR

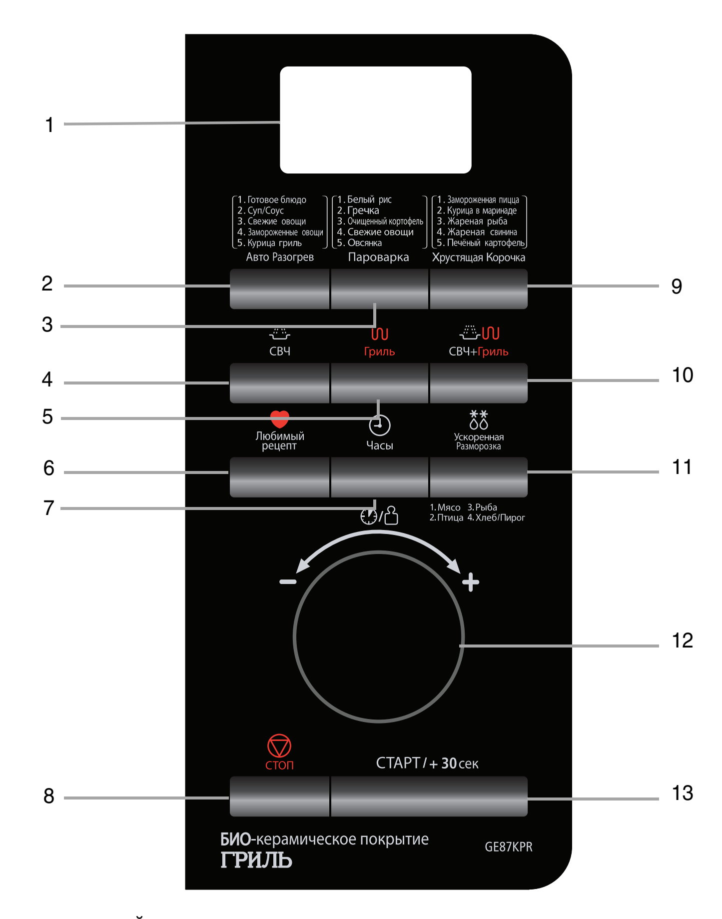


Код №: DE68-02927T

Печь

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
ОСВЕЩЕНИЕ
РУЧКА ДВЕРЦЫ
КОНТА
ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА
ДИСПЛЕЙ
ДВЕРЦА
МУФТА
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ

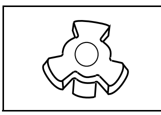
Панель управления



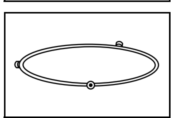
1. ДИСПЛЕЙ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
3. ВЫБОР ПАРОВАРКИ
4. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ / СВЧ
5. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ
6. КНОПКА "ЛЮБИМЫЙ РЕЦЕПТ"
7. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ
8. КНОПКА “СТОП/ОТМЕНА“
9. ВЫБОР АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ
10. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
11. Ускоренная разморозка
12. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (время приготовления, вес и размер порции)
13. КНОПКА СТАРТ

Принадлежности

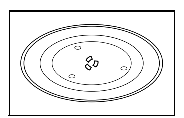
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение : Муфта вращает поднос

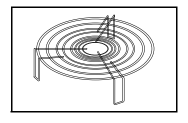


2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

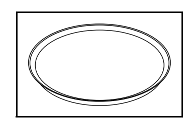


3. **Вращающийся поднос,** предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение : Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки. .

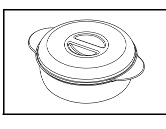




4. **Металлическая подставка,** устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение : Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме.



5. Бл**юдо для образования хрустящей корочки** см. стр. 15.
   Назначение : Используйте это блюдо в режиме автоматического или ручного приготовления блюд с хрустящей корочкой.



6. **Емкоть для приготовления на пару**, см. стр. 10.
   Цель: Пластиковая емкость, применяемый при использовании режима "Пароварка".

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

☛ **НЕ** используйте пароварку в режимах **Гриль**( ) и **Комби**( ).

Рабочий режим	СВЧ( )	ГРИЛЬ( )	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ( )
(пароварка)	O	X	X

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Подходящие принадлежности и посуда***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации печи, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Автоматическая быстрая разморозка продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

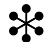
В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа:



Важно



Примечание



Предостережение



Повернуть

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым печам, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
   (1) Дверца (деформирована)
   (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
   (3) Уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, прошедшего подготовку в фирме-изготовителе печи.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

- Пользуйтесь только посудой и принадлежностями, пригодными для использования в микроволновой печи.
  НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ никакими металлическими сосудами, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.п.
  Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.

Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

- Разогревая пищу в одноразовой посуде из пластика или бумаги, вы должны время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться.
  Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет или одежды.
- Для небольших количеств пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева.
  Если установить обычное время, пища может перегреться и подгореть.
- Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа кислорода.
- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом. Для предотвращения такой ситуации **ВСЕГДА** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей.
  Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
  При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее вскипании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.
  НИКОГДА не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.
- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.
- Яйца в скорлупе и неочищенные сваренные вкрутую яйца не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже по окончании нагрева.
  Также нельзя нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке, орехи в скорлупе, томаты и т.п.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация.
- **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи.
  Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
- **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.
- **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор, пока печь не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
  Не пользуйтесь печью, если сетевой шнур или вилка повреждены.
- Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

Причина: выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа "пощелкивания".

Причина: это нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.

- **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом.
  Рекомендуется всегда держать в печи стакан с водой. Вода будет поглощать энергию микроволн в случае случайного запуска печи.
- Микроволновую печь нельзя помещать в шкафу.

ВАЖНО

- **НИКОГДА** не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, у которых нет опыта или знаний, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования устройства лицом, отвечающим за безопасность.
- Чтобы дети не могли играть с печью, не оставляйте их без присмотра.
- Во время использования печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- **Запрещается** использовать абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле (если имеется).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии микроволн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

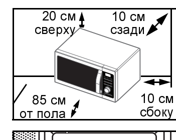
Легкодоступные части микроволновой печи могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

- В целях обеспечения безопасности не следует чистить устройство парогенератором или очистителем высокого давления.

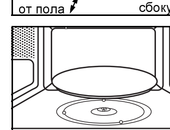
RU

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной для того, чтобы безопасно выдержать вес печи.



1. При установке печи обеспечьте для нормальной вентиляции зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

☛ Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у ее агента по обслуживанию.
Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Необходимо учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

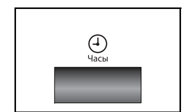
Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***



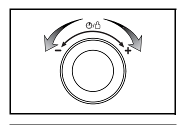
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.



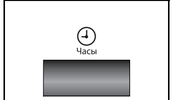


1. **Чтобы время** показывалось… **Нажмите кнопку Часы ...**

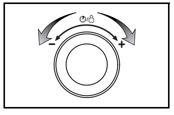
В 24-часовой системе	Один раз
В 12-часовой системе	Два раза



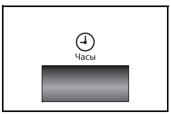
2. Установите значение часов поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **Часы**.



4. Установите значение минут поворотом **ручки круговой шкалы**.



5. Нажмите кнопку **Часы**.

RU

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема

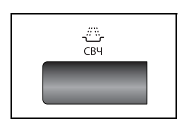
Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте применить следующие решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха.
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха.
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий
- Когда вы нажимаете кнопку **СТАРТ**, печь не начинает работать.
  - Полностью ли закрыта дверца печи?
- Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время и/или нажали ли кнопку **СТАРТ**?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- Пища пережарена или недожарена
  - Правильное ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться во время работы печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время..

✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения приведенных выше инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

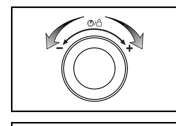
Приготовление / Разогрев пищи

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.
ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

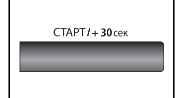


1. Нажмите кнопку **СВЧ**.

Результат: Дисплей показывает сообщение 850 Вт (максимальная мощность приготовления). Выберите подходящий уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности.



2. Установите нужное время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** .

Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться:

1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

 Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (850 Вт), нажмите кнопку **+30s сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	**ГРИЛЬ**
ВЫСОКИЙ	850 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт	
НИЗКИЙ / НЕ ДАВАТЬ ОСТЫТЬ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I( )	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II( )	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III( )	300 Вт	1100 Вт

Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

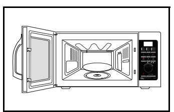
Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Если вы хотите добавить время приготовления поворотом ручки круговой шкалы..

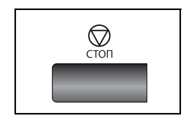
Время	Увеличение времени	Время	Увеличение времени
до 1 мин.	с шагом 5 сек.	10-20 мин.	с шагом 1 мин.
1-3 мин.	с шагом 10 сек.	20-40 мин.	с шагом 2 мин.
3-10 мин.	с шагом 30 сек.	40-99 мин.	с шагом 5 мин.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.



1. Чтобы остановить приготовление временно: Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку **СТАРТ**.



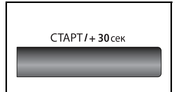
2. тобы остановить приготовление полностью:; Нажмите кнопку **СТОП** .
Результат: Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **СТОП**.



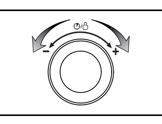
Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **СТОП**.

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30 сек по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Для увеличения или уменьшения времени приготовления во время приготовления пищи поворачивайте **ручку круговой шкалы** вправо или влево.

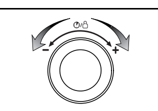
Использование режима Автоматического разогрева

В режиме Автоматического разогрева имеется четыре запрограммированных по времени рецепта приготовления. Вам не требуется вводить ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

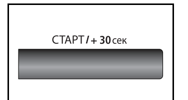
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **Авто разогрев** один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**. (см. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима Автоматического разогрева

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	**Готовое блюдо** (охлажденное)	300-350 г 400-450 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
2.	**Суп/Соус** (Охлажденные)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл	3 мин.	Налейте в глубокую керамическую суповую тарелку или миску и накройте на время разогревания и выдержки. Тщательно размешайте до и после разогрева.
3.	**Свежие овощи**	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г	3 мин.	Взвесьте овощи после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите их в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды при приготовлении 100-250 г или 45 мл (3-4 столовые ложки) для 300-450 г. Размешайте после приготовления.
4.	**Замороженные овощи**	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г	3-4 мин.	Взвесьте замороженные овощи (-18"С) и поместите их в стеклянную чашу соответствующего размера с крышкой. При приготовлении 100-350 г добавьте 15 мл (1 столовая ложка) воды, для 400-450 г добавьте 30 мл (2 столовые ложки). Размешайте после приготовления перед подачей. Эта программа удобна для приготовления горошка, сладкой кукурузы, брокколи, цветной капусты, а также овощных смесей, например, горошка, моркови и цветной капусты.
5.	**Курица гриль**	300 г (2 куска) 600 г (4 куска)	3 мин.	Обмажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Поместите куриные ножки на металлическую подставку костями к центру.

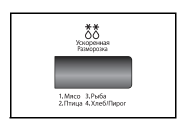
Использование режима Автоматической быстрой разморозки

Функция «Быстрое размораживание» позволяет быстро разморозить мясо, птицу, рыбу, хлеб/кондитерские изделия.

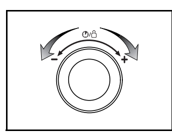
Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

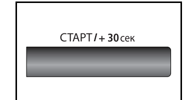
Сначала поместите блюдо с замороженными продуктами в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



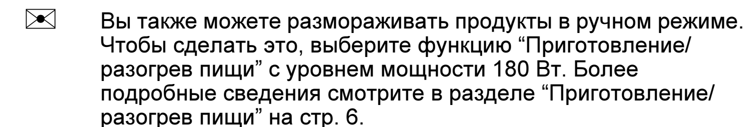
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить.
   (Подробные сведения см. в таблице на противоположной странице.)



2. Выберите размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.
   Вы можете задать вес максимум 1500 г.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат :
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы закончить размораживание.



Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 6.

Параметры режима Автоматической быстрой разморозки

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Поместите блюдо с продуктами на вращающийся поднос.

Переверните продукты, когда прозвучит звуковой сигнал. Поместите мясо на керамическое блюдо мясо, птицу, рыбу и хлеб/ кондитерские изделия.

Продукты	Вес	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200 - 1500 г	20-90 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200 - 1500 г	20-90 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу как целиком, так и в виде кусков.
3. Рыба	200 - 1500 г	20-80 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Хлеб/ Пирог	125 - 625 г	10-60 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью



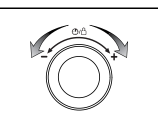
Если вы хотите разморозить продукты в ручном режиме, выберите функцию размораживания с уровнем мощности 180 Вт. Более подробную информацию о размораживании продуктов в ручном режиме и времени размораживания см. на стр. 21.

Использование функции пароварка

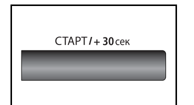
При использовании функции пароварка время приготовления устанавливается автоматически.
Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель.
Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.
Сначала поместите пластиковую пароварку в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Пароварка** однократно или несколько раз.



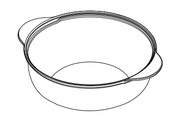
2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
(См. таблицу сбоку.)



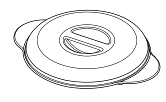
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат. Начнется приготовление пищи.
По его окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
3) Вновь отобразится текущее время.

Советы по приготовлению пищи на пару

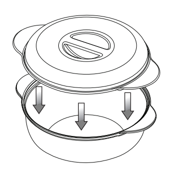
Компоненты пароварки

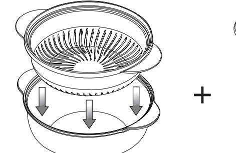
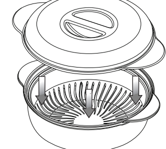

Чаша

Корзина


Крышка

Обращение с пароваркой


(Чаша + крышка)



(Чаша + корзина + крышка)

Использование руководства по автоматическому приготовлению пищи на пару

В следующей таблице представлены 5 автоматических программ для функции пароварки, указано количество продуктов, время выдержки и приведены соответствующие рекомендации. При использовании функции пароварки всегда используйте паровую установку и добавляйте воду в соответствии с инструкциями в таблице. Пища будет готовиться с помощью микроволн и пара.

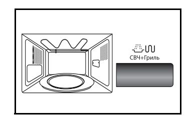
Код/ продукты	Размер порции	Время выдержки	Обращение	Рекомендации
1. Белый рис	150-200 г 250-300 г 350-400 г	4-5 мин.	Чаша + крышка	Используйте пропаренный белый рис. Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте холодную воду (150-200 г - 450 гр. воды, 250-300 г - 370 гр. воды, 350-400 г - 870 гр. воды). Закройте крышкой. После приготовления перемешайте и дайте постоять. После приготовления удалите влагу внутри печи с помощью кухонной бумаги.
2. Гречневая крупа	125 г 250 г	2-5 мин.	Чаша + крышка	Поместите гречневую крупу в чашу пароварки. Добавьте 250 мл холодной воды для 125 г и 500 мл воды - для 250 г гречневой крупы. Добавьте специи, щепотку соли и немного масла. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления тщательно перемешайте и оставьте настаиваться без крышки. Удалите влагу внутри печи с помощью кухонной бумаги.
3. Очищенный картофель	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г	2-3 мин.	Чаша + крышка	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Рекомендуется выбирать картофель среднего размера и разрезать его на 6 частей. Поместите нарезанный картофель в пароварку. Добавьте 15-30 мл (1-2 столовые ложки) воды к 100-350 г, 45-60 мл (3-4 столовые ложки) 400-650 г картофеля. Закройте крышкой.
4. Свежие овощи	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г	1-2 мин.	Варить в корзине под крышкой	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Вставьте корзину в чашу пароварки. Распределите овощи на лотке. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды к 100-350 г, 45 мл (3 столовые ложки) к 400-550 г овощей. Закройте крышкой.
5. Овсяная каша на молоке	50 г 100 г	1-2 мин.	Чаша + крышка	Поместите овсяные хлопья в чашу пароварки, добавьте немного масла и щепотку соли. Добавьте 300 мл охлажденного молока к 50 г (1 стакан) овсяных хлопьев и 525 мл к 100 г (2 стакана). Закройте крышку пароварки. Тщательно перемешайте после приготовления. Удалите влагу внутри печи с помощью кухонной бумаги.

Использование руководства по обработке паром вручную

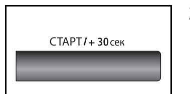
Продукты	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение	Инструкции
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	850 Вт	5-6	1-2	Чаша + крышка	Промойте и почистите артишоки. Поместите их в чашу. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.
Свежие овощи	300 г	850 Вт	4-5	1-2	Чаша + корзина + крышка	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Поместите корзину в чашу. Распределите овощи по корзине. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.
Замороженные овощи.	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Чаша + корзина + крышка	Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.
Свежее рыбное филе	300 г	1. уровень: 850 Вт 2. уровень: 450 Вт	1-2 5-6	1-2	Чаша + корзина + крышка	Промойте и подготовьте филе рыбы, например филе сайды, морского окуня или семги. Сбрызните лимонным соком. Поместите корзину в чашу. Поместите кусочки филе, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.
Куриная грудка	300 г	1.уровень: 850 Вт 2. уровень: 600 Вт	1-2 7-8	1-2	Чаша + корзина + крышка	Промойте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Поместите корзину в чашу. Поместите куриные грудки, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.
Рис	250 г	850 Вт	15-18	5-10	Чаша + крышка	Поместите пропаренный рис в чашу. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис потомиться в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.
Картофель в мундире	500 г	850 Вт	7-8	2-3	Чаша + крышка	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.
Тушеное мясо или рыба (из холодильника)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Чаша + крышка	Поместите мясо в чашу. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.
Замороженные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Чаша + корзина + крышка	Смочите верхнюю часть вареников с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных вареника рядом в корзину. Вставьте корзину в чашу. Закройте крышкой.
фруктовый компот	250 г	850 Вт	3-4	2-3	Чаша + крышка	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите их в чашу. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 ч.л. сахара. Закройте крышкой.

Параметры функции Кафетерий

В режиме автоматического приготовления на блюде для образования хрустящей корочки время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы. Сначала поместите блюдо для образования хрустящей корочки в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

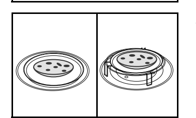


1. Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки на вращающийся поднос и прогрейте его в комбинированном режиме микроволн и гриля при максимальной мощности Нажмите кнопку **СВЧ + ГРИЛЬ** и установите время прогрева (3-5 минут) поворотом **ручки круговой шкалы**.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ** .

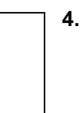
   ☛ Вынимая блюдо для образования хрустящей корочки из печи, пользуйтесь прихваткой, поскольку оно становится очень горячим.



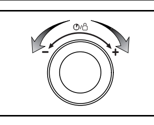
3. Откройте дверцу печи. Положите продукты на блюдо для образования корочки. Закройте дверцу печи.



   ✉ Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки на металлическую подставку (или прямо на вращающийся поднос

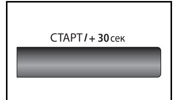


4. Выберите блюдо, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **хрустящая корочка** один или несколько раз

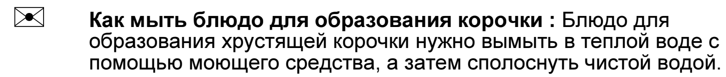


5. Выберите размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.
   (смотрите таблицу справа).





6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление. Когда оно закончится:
   1) Печь подаст четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) На дисплее вновь появится текущее время:



✉ **Как мыть блюдо для образования корочки :** Блюдо для образования хрустящей корочки нужно вымыть в теплой воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

✉ Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия блюда.

❄ **Имейте в виду** : Блюдо для образования хрустящей корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

В нижеприведенной таблице представлены разные автоматические программы функции приготовления пищи с корочкой, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы работают в комбинированном режиме СВЧ и гриль.
Перед использованием функции приготовления пищи с корочкой рекомендуется предварительно разогреть тарелку для приготовления пищи с корочкой на вращающемся подносе в течение 3-5 минут, использую комбинированный режим 600 Вт и гриль. Вынимая блюдо, воспользуйтесь рукавицами!

Код/Пища (-18°C)	Размер порции	Время прогрева	Рекомендации
1. Замороженная пицца	320 г 500 г	4	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложив пиццу ближе к центру. Выставите режим и порцию. Старт.
2. Курица в маринаде (ножки, окорочка)	600 г 1200 г	4	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите маринованные окорочка ближе к центру. Выставите режим и порцию. Старт.

Приготовление маринада
Маринад "Табака". Из расчета на 600 г сырых окорочков: уксус 9% -10 г, чеснок-1 маленький зубчик, масло растительное- 5-8 г, сладкая или острая паприка и соль по вкусу. Можно добавить рубленную зелень петрушки , кинзы или базилика. Мариновать около 1 часа. Маринад из сметаны. Из расчета на 600 г сырых окорочков: сметана - 35 г, томат - паста -15 г, кинза-1/3 пучка, растительное масло - 5 г, сок лимона - 3 г, чеснок -1 маленький зубчик, соль и перец (кайенский или красный острый) по вкусу. Мариновать 30-45 мин.

Код/Пища (-18°C)	Размер порции	Время прогрева	Рекомендации
3. Жареная рыба (стейк из семги/ форели, филе судака)	300-400 г 600-700 г	4 4	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите стейки из рыбы или кусочки ближе к центру, сбрызните лимонным соком, посолите. Выставите режим и порцию. Старт.

Для судака: яйцо взбить венчиком, добавить рубленный укроп, обмакнуть рыбу в яичной смеси перед началом приготовления

Параметры функции Кафетерий (продолжение)

Код/Пища (-18°C)	Размер порции	Время прогрева	Рекомендации
4. Жареная свинина (с грибами)	300 г 600 г	4 4	Нарежьте свинину на квадратики 4 см на 4 см и замаринуйте. Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите консервированные грибы шампиньоны (100г/ 200г) по радиусу блюда, оставляя "свободные острова" для кусочков мяса, выложите в подготовленные "острова" мясо, сверху можно присыпать маринованным луком. Выставите режим и вес. Старт.

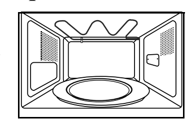
Приготовление маринада
Маринад из кефира. Из расчета на 600 г сырого мяса : кефир - 200 г, лук репчатый -130 г, соль и перец (черный горошком, зеленый горошком, розовый, кайенский, сладкая паприка) по вкусу. Мариновать 2- 3 часа.
Маринад из лимона. Из расчета на 600 г сырого мяса : лимон (сок) - 30 г, лук репчатый -130-150 г, сахар-песок - 7 г, масло растительное - 5-8 г, соль и специи (перец душистый, перец черный горошком, кориандр) по вкусу. Мариновать 2-3 час**а.**

Код/Пища (-18°C)	Размер порции	Время прогрева	Рекомендации
5. Печёный картофель	300-400 г 500-600 г	4	Нарежьте сырой очищенный картофель крупными кусками (1 клубень на 6-8 кусков). Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите картофель. Выставите режим и вес. Старт.

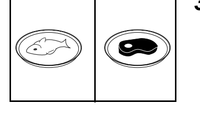
Ручное приготовление блюд с хрустящей корочкой

RU

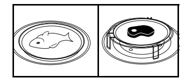
Блюдо для образования хрустящей корочки позволяет вам подрумянить пищу не только сверху при помощи гриля, но также и снизу. Пища становится хрустящей и подрумяненной благодаря высокой температуре блюда. Далее в таблице указаны несколько типов блюд, которые можно готовить на блюде для образования хрустящей корочки (см. следующую страницу).
Блюдо для образования корочки также можно использовать для приготовления таких блюд, как бекон, яйца, сардельки и т.п.



1. Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки прямо на вращающийся поднос и прогрейте его в комбинированном режиме микроволн и гриля при максимальной мощности [600 Вт + Гриль **СВЧ + ГРИЛЬ**], соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.
   ☛ Вынимая блюдо для образования хрустящей корочки из печи, пользуйтесь прихваткой, поскольку оно становится очень горячим.
2. Если вы собираетесь готовить, например, яичницу с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.
   ❋ Блюдо для образования корочки покрыто слоем тефлона, который может быть поцарапан. Не пользуйтесь ножом для того, чтобы резать пищу на блюде.
   ❋ Чтобы не поцарапать поверхность блюда, пользуйтесь пластмассовыми столовыми принадлежностями или снимайте пищу с блюда перед тем, как разрезать ее.



3. Положите продукты на блюдо для образования корочки.
   ☛ Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду, например, пластмассовые миски. Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса..



4. Поместите блюдо для образования корочки в печь на металлическую подставку (или вращающийся поднос)
5. Выберите соответствующие типу приготовляемой пищи время приготовления и мощность. Смотрите таблицу справа.

Как мыть блюдо для образования корочки
Блюдо для образования хрустящей корочки нужно вымыть в теплой воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия блюда.

❋ **Имейте в виду:** Блюдо для образования хрустящей корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Ручное приготовление блюд с хрустящей корочкой (продолжение)

RU

Мы рекомендуем предварительно прогреть блюдо для образования корочки прямо на вращающемся подносе. Предварительно прогрейте его с использованием комбинированного режима микроволн и гриля (600 Вт + Гриль (СВЧ + ГРИЛЬ), соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.

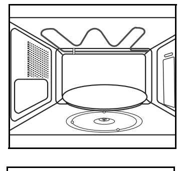
Продукты	Порция	Время прогр-ева	Мощн-ость	Время приго-товления	Рекомендации
Бекон	4 лом-тика (80 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	3½-4 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите ломтики бекона рядом друг с другом на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
Томаты-гриль	200 г (2штуки)	3 мин.	450 Вт + Гриль	4½-5 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Гамбургеры (заморо-женные)	2 штуки (125 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	7-7½- мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите замороженные гамбургеры в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку. Переверните гамбургеры через 4-5 минут.
Печеный картофель	250 г 500 г	3 мин.	600 Вт + Гриль	5-6 мин. 8-9 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте картофелины пополам. Положите их на блюдо разрезанной стороной вниз. Разместите их в кружок. Поставьте блюдо на подставку.
Рыбные палочки (заморо-женные)	150 г (5 штук) 300 г (10 штук)	4 мин.	600 Вт + Гриль	7-8 мин. 9-10 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Переверните палочки через 4 минуты (5 штук) или 6 минут (10 штук).
Пицца (из холодил-ьника)	300-350 г	4 мин.	450 Вт + Гриль	6½-7½ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.

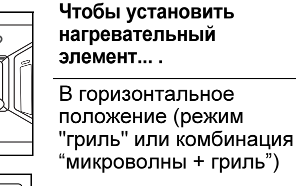
Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием гриля. Он может быть установлен в одно положение.

- ***Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме “микроволны + гриль”***

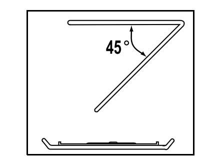
☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.







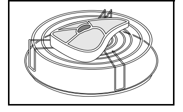
Чтобы установить нагревательный элемент... .	Сделайте следующее...
В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация “микроволны + гриль”)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45° и затем почистите его

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.

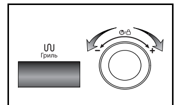


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

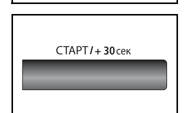
✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 17.

Приготовление в режиме гриля

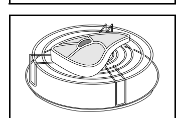
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля.



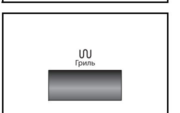
1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, нажав кнопку **Гриль** и затем задав время прогрева поворотом **ручки круговой шкалы**.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

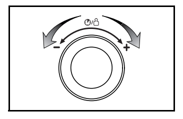


3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.
Закройте дверцу.

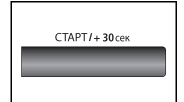


4. Нажмите кнопку **Гриль**.
<u>Результат:</u> На дисплее появляются следующие символы:





5. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом **ручки круговой шкалы**.
Максимальное время приготовления - 60 минут.



6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
<u>Результат:</u> Начинается приготовление в режиме гриля.
1) Когда оно заканчивается Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и вновь включается.
Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

☛ Всегда пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

☛ **НЕ** используйте пароварку в режимах **Гриль**(ᙡ) и **Комби(**ᙡ**)**.

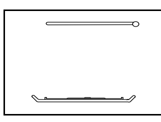
Рабочий режим	СВЧ( )	ГРИЛЬ(ᙡ)	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ( )
(пароварка)	O	X	X

Комбинирование микроволн и гриля

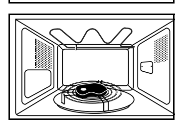
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, что позволяет быстро готовить пищу и в то же время подрумянивать ее.

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

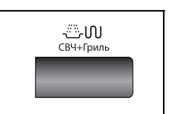
☛ ВСЕГДА пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр. 14 .



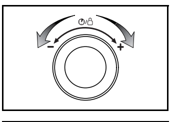
2. Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос.
Закройте дверцу.



3. Нажмите кнопку **СВЧ + ГРИЛЬ**.
<u>Результат:</u> На дисплее появляются следующие символы:
СВЧ + ГРИЛЬ (режим микроволн и гриля)
600W (600 Вт; выходная мощность)

Выберите требующийся уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ + ГРИЛЬ**, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.

☛ Вы не можете задавать температуру гриля.



4. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**. Максимальное время приготовления - 60 минут.



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
<u>Результат:</u> Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

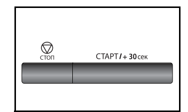
Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

☛ **НЕ** используйте пароварку в режимах **Гриль**(ᙡ) и **Комби(**ᙡ**)**.

Рабочий режим	СВЧ( )	ГРИЛЬ(ᙡ)	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ( )
(пароварка)	O	X	X

Отключение звукового сигнала

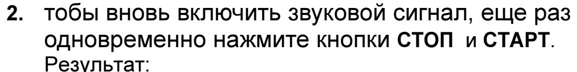
При желании, вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.



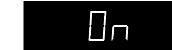
1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
   Результат:
   - На дисплее появляется сообщение.



   - чь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки..



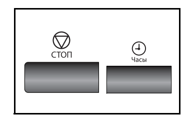
2. тобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
   Результат:
   - На дисплее появляется сообщение.



   - Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.
Печь может быть “заперта” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **Часы** .
   Результат:
   - Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).
   - На дисплее появляется сообщение "L”.

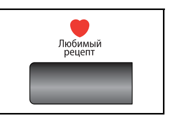


2. тобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **Часы** .
   Результат: Печью можно нормально пользоваться.

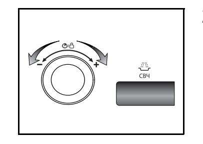
Использование функции любимый рецепт

Если вы часто готовите или разогреваете одни и те же типы блюд, вы можете сохранить в памяти печи время приготовления и уровень мощности, чтобы вам не пришлось устанавливать их вновь каждый раз.
Вы можете сохранить параметры для двух разных блюд.

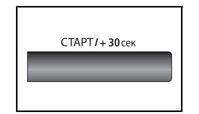
Занесение параметров в память



1. **Чтобы запрограммировать...** — **Нажмите кнопку Любимый рецепт(♥)**
   Первую программу — Один раз (дисплейпокажет сообщение P1)
   Вторую программу — Два раза (дисплей покажет сообщение P2)



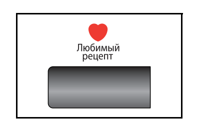
2. Установите параметры вашей программы приготовления (время приготовления и уровень мощности) как обычно. См. соответствующий раздел при необходимости.



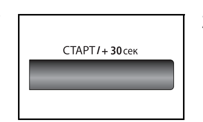
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат:Установленные вами параметры приготовления теперь сохранены в памяти печи.

Использование запомненной программы

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. **Чтобы выбрать...** — **Нажмите кнопку Любимый рецепт(♥)**
   Первую программу — Один раз (дисплейпокажет сообщение P1)
   Вторую программу — Два раза (дисплей покажет сообщение P2)



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Блюдо готовится в соответствии с вашими пожеланиями.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микро-волновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева..
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **:Рекомендуется**

✓✗ **:Использовать с осторожностью**

✗ **:Использование небезопасно**

Руководство по приготовлению пищи

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, и генерируемое в результате трения тепло готовит пищу..

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

<u>Руководство по приготовлению замороженных овощей</u>

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время выдержки.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

<u>Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий</u>

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло. Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250г	850 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250г	850 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250г	850 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250г	850 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250г	850 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

RU

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (850 Вт).

Продукты	Пор-ция	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	4-4½ 8-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссель-ьская капуста	250г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	4½-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	5-5½ 8½-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажа-ны	250г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	1½-2 3-3½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофе-ль	250г 500г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разре-жьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте в качестве руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от+18°C до +20°C или для охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 850 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем при необходимости добавить время..

Времена разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.
Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему.
Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

RU

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продук-ты	Порц-ия	Мощн-ость	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600 Вт	30сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукт-ы)	190г	600 Вт	20сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100ml 200ml	300 Вт	30-40сек. 50 сек - 1мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Гото-вьте, не закрывая. Хорошо встря-хните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребе-нка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукт-ы	Порц-ия	Мощн ость	Время (мин.)	Время выдер-жки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной темп-ературы)	150мл (1 ча-шка) 250мл (1 ста-кан)	850Вт	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед выдержкой и после нее. Будьте осторожны, вынимая напитки из печи.
Суп (из холоди-льника)	250г	850Вт	3-3½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холоди-льника)	350г	600Вт	5 ½ -6 ½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкkой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холоди-льника)	350г	600Вт	4 ½ -5 ½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холоди-льника)	350г	600Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на таре-лке (из холоди-льника)	350г	600Вт	5 ½ -6 ½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой, пригодной для микроволновой печи.

RU

РАЗМ0Р03КА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "разморозка" (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Мясной фарш Свиные отбивные	250г 500г 250г	6½ -7½ 13-14 7½ -8½	5-25	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	500г (2 штуки) 900г	14½-15½ 28-30	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе	200г (2 штуки) 400г (4 штуки)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	250г	6-7	5 - 10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/ Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука))	2 штуки 4 штуки 250г 500г	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5 - 20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также этот режим можно использовать, чтобы подрумянить верхнюю часть такой пищи, для которой требуется небольшое время приготовления.
Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.
Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Замороженные продукты	Порц-ия	Мощн ость	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50 г каждая)	2 шт-уки 4 шт-уки	Микро волны + Гриль	300 Вт + Гриль 1 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Положите булочки в кружок, нижней стороной вве-рх, прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте булочки до образ-ования корочки. Дайте постоять 2-5 минут.
Французский батон с начинкой (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	--	Положите 2 батона рядом друг с другом на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	--	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (каннелони, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-15	--	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски цыпленка в кляре	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Разложите куски цыпленка в кляре на решетке.
Чипсы для приготовления в микроволновой печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Равномерно разложите чипсы на бумагу для выпечки на решетке.

RU

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	4-5	4½-5½	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	2-3	2-3	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Томаты гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	3½-4½ 6-7	--	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	--	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	--	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Куски курицы	450-500 г (2 куска)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10	Подготовьте куски курицы, смазав куски курицы маслом и посыпав специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите один кусок курицы в центр решетки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	11-13	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные стейки	250 г (2 шт.)	Микрово-лны + гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (200 г) 2 яблока (400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	--	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

RU

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 850 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 850 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте.
Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 850 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте прихватку!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

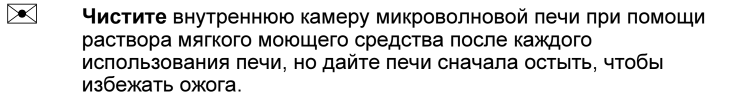
☛ ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

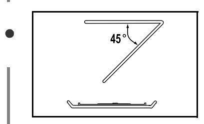
1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы



Чистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°, и затем почистите его.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы желаете поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Технические характеристики

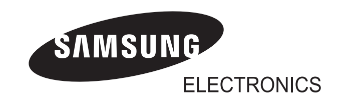
Компания SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

RU

Модель	**GE87KPR**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1300 Вт 1100 Вт 2400 Вт
Выходная мощность	100 Вт/850 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 388,5 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем камеры	23 литра
Масса Нетто	 Приблизительно 15 кг

Примечание

RU





-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В14747**

-. Срок действия : **с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee